

Olla a Presión

Istruccioni

Instructions

Instructions

Istruzioni

كيفية الاستعمال .

ACERO INOXIDABLE 18/10



¡ATENCIÓN!

NO UTILIZAR SOBRE:

- Placas eléctricas de uso industrial o con potencia superior a 3.500 watios o 3.000 Kcal/hora.
- Quemadores de gas de uso industrial o con potencia superior a 3.000 Kcal/hora.
- Cocinas de carbón -económicas- con potencia superior a 3.000 Kcal/hora.
- Las cocinas industriales con potencias superiores a 3.000 Kcal/hora alteran las presiones de funcionamiento de las ollas a presión domésticas y pueden neutralizar los dispositivos de seguridad.

CAUTION!

DO NOT USE ON:

- Electric burners of industrial use or at more than 3,500 W or 3,000 Kcal/hour.
- Gas burners of industrial use or at more than 3,000 Kcal/hour.
- "Economic" charcoal stoves at more than 3,000 Kcal/hour.
- Industrial stoves that heat at more than 3,000 Kcal/hour. alter the cooking pressure of household pans and can neutralize safety devices.

ATTENTION!

NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR SUR DES:

- Plaques électriques d'usage industriel ou à une puissance supérieure à 3.500 W ou 3.000 Kcal/heure.
- Des brûleurs à gaz d'usage industriel ou à une puissance supérieure à 3,000 Kcal l'heure.
- Des cuisinières à charbon à une puissance supérieure à 3.000 Kcal/heure.
- Les cuisinières industrielles avec puissances supérieures à 3.000 Kcal/heure altèrent les pressions de fonctionnement des autocuiseurs domestiques, pouvant neutraliser les dispositifs de sécurité.

ATTENZIONE!

NON UTILIZZARE SU:

- Piastre elettriche ad uso industriale o con potenza superiore a 3.500 watts o 3.000 Kcal/ora.
- Fornelli a gas ad uso industriale o con potenza superiore a 3.000 Kcal/ora.
- Cucine a carbone "economiche" con potenza superiore a 3.000 Kcal/ora.
- Le cucirne industriali con potenze superiori a 3.000 Kcal/ora alterano le pressioni di funzionamento delle pentole a pressione domestiche e possono neutralizzare i dispositivi di sicurezza.

إنتبه .

- مَطْبَخَ قَعْم « رَخِيس » بِقُوَّةَ تَفُوقَ 3000 Kcal / عَنِي التَّاعَةِ .

- مَطْبَخَ صِنَاعِي بِقُوَّةَ تَفُوقَ 3000 Kcal / عَنِي التَّاعَةِ تَغْيِرُ عَمَلِيَةَ الصَّغْطِ لِلطَّلْخُورَةِ الصَّغْطِ الْإِمْنَرِيَّةِ وَتُعَكِّفُهَا فَتَقْدُ الْوَسَائِلَ الْإِمْنَرِيَّةَ .

لَا تَسْتَعْمَلْ فَوْقَ :

- آلَاتُ كَهْرِبَاءِيَّةٌ مُسْتَعْمَلَةٌ فِي أَمَاكِنَ صِنَاعِيَّةَةٍ وَبِقُوَّةَ تَفُوقَ 3000 Kcal / عَنِي التَّاعَةِ .

- غَارَاتُ مَحْرِقِيَّةٌ مُسْتَعْمَلَةٌ فِي أَمَاكِنَ صِنَاعِيَّةَةٍ وَبِقُوَّةَ تَفُوقَ 3000 Kcal / عَنِي التَّاعَةِ .

Olla a Presión

Índice

Instrucciones	4
Instructions	10
Instructions	15
Istruzioni	20
كَيْفِيَّةُ الْأَسْتِعْمَالِ	23

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD. LEER ANTES DE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN.

Cuando use la olla a presión debe seguir siempre las siguientes normas de seguridad.

- 1 Leer todas las instrucciones.
- 2 No tocar las superficies calientes. Use las asas.
- 3 Una especial atención debe tomarse cuando se usa la olla cerca de los niños.
- 4 No coloque la olla en el horno caliente.
- 5 Debe tener una precaución especial cuando traslade la olla llena de líquido caliente.
- 6 No use la olla para nada que no sea su uso específico.
- 7 Esta olla cocina a presión, un uso inapropiado puede producirle quemaduras. Asegúrese de que está bien cerrada antes de utilizarla. Ver instrucciones de uso.
- 8 No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que incrementan su volumen durante la cocción, como arroz o legumbres, no llene la olla más de 1/2 del total. El sobrellenado puede causar riesgo de obturar la válvula de desvaporización y entonces acumular exceso de presión. Vea "Preparación de alimentos" o "Instrucciones de uso".
- 9 Tenga en cuenta que ciertos alimentos tales como compota de manzana, arándanos, cebada, harina de avena u otros cereales, guisantes, tallarines, ruibarbo o espagueti pueden formar espuma y borbolar pudiendo provocar el bloqueo de la válvula de seguridad. Estos alimentos no deberían cocerse en una olla de presión.
- 10 Compruebe siempre que las válvulas de seguridad y funcionamiento (válvula giratoria) estén limpias y no bloqueadas. Para ello compruebe que el orificio de la válvula giratoria no esté obstruido y presione la bola de la válvula de seguridad para verificar que se mueve y no está bloqueada.
- 11 No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado completamente y no quede ningún resto de presión en el interior. Si se hace difícil separar las asas/mango de su posición esto indica que aún hay presión en el interior, no fuerce los mangos para su apertura. Quite el regulador de presión y deje caer agua fría sobre la olla para enfriarla y reducir la presión del interior. Toda presión en el interior es peligrosa. Vea "Preparación de alimentos" o "Instrucciones de uso".
- 12 No utilice la olla para freír aceite.
- 13 Asegúrese de que las asas están debidamente montadas y aseguradas antes de cada uso. Asas agrietadas, rotas o quemadas no deben utilizarse, deben sustituirse.
- 13 Cuando se alcanza la presión normal de cocción reduzca la fuente de calor, de esta forma el líquido que crea el vapor no se evaporará.
- 14 CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Antes de utilizar la olla BRA por primera vez recuerde que:

- **DEBE LAVARLA CON AGUA CALIENTE.**
- **PARA AHORRAR ENERGÍA:** debe disminuir la intensidad del fuego si sale vapor con fuerza por la válvula.
- **DESPUÉS DE UTILIZAR LA OLLA:** lave la tapa a mano con un detergente corriente (el lavavajillas podría dañar algunos componentes de la tapa). El cuerpo de la olla se puede lavar a mano o en el lavavajillas.
- **DESPUÉS DEL LAVADO:** compruebe que estén limpias LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (N.7 y N.9 en el croquis al final de este libro), y la VÁLVULA DE SEGURIDAD. (N.6 del mismo croquis).

Instrucciones de uso:

- **CIERRE:** antes de cerrar asegúrese de que no está obstruido el orificio de la válvula de funcionamiento de la válvula giratoria.

Coloque la tapa por los lados abiertos de las abrazaderas, de forma que encaje con el cuerpo y que queden los extremos del puente cerrados debajo de las abrazaderas.

Gire el volante de mando en el sentido de cierre (se indica sobre el mismo). Al girar el volante, el puente se irá elevando hasta que sus extremos entren en contacto con las abrazaderas.

PARA ASEGURAR UN CIERRE PERFECTO, DÉ UNA VUELTA MAS AL VOLANTE, SI AÚN NO QUEDA CERRADA HERMÉTICAMENTE PUEDE DARLE MEDIA VUELTA MÁS.

- **APERTURA:** accione el volante en el sentido de la apertura (se indica sobre el mismo) hasta que el puente haya descendido totalmente. Levante la tapa un poco y retírela por el lado abierto de las abrazaderas.
- **COCINADO:** Una vez cerrada la olla colóquela sobre la cocina a su nivel máximo de fuego, pero sin que la llama sobresalga del fondo de la olla. Deje la válvula reguladora en su posición normal (baja) y apoyándose sobre su asiento.

Cuando en el interior se haya alcanzado la presión necesaria, se iniciará la salida de vapor por la válvula de funcionamiento. A partir de este momento empiece a contar el tiempo de cocción. (Ver tabla de tiempos de cocción).

Si la salida de vapor por la válvula de funcionamiento es excesiva, reduzca la intensidad del fuego. Por la válvula debe seguir saliendo vapor, pero con menos fuerza.

La olla no está cerrada herméticamente cuando escapa vapor por debajo de la tapa

En esta situación, y sin necesidad de separarla del fuego, bastará girar el volante un poco en el sentido de “cierre”, hasta que observe que el vapor ha cesado de salir.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción apague el fuego, levante un escalón la válvula de funcionamiento para que desvaporice y deje enfriar la olla.

- **ENFRIAMIENTO DE LA OLLA:** la olla puede enfriarse por sí sola. Si desea ganar tiempo: colóquela debajo del chorro del grifo. En este último caso no olvide quitarle antes la válvula de funcionamiento.

Mantenimiento

- **JUNTA DE GOMA:** LA JUNTA ESTÁ SEÑALADA CON EL N°10 EN EL ESQUEMA DE LA OLLA, AL FINAL DE ESTE RECETARIO.

A). La junta de goma de la tapa puede llegar a deformarse o endurecerse excesivamente por el uso o con el transcurso del tiempo. Esto se detecta por el escape de vapor através de ella, o por necesitar un mayor esfuerzo para cerrar el recipiente (dar al volante más vueltas de las necesarias).

Si se producen estos hechos se hace imprescindible sustituir la junta, adquiriendo el repuesto en cualquier distribuidor de ISOGONA, S.L. Es aconsejable cambiarla cada año.

B). Si la junta de goma se sale de su alojamiento en la ranura anular de la tapa, cosa improbable con el uso normal de la olla a presión BRA, vuelva a colocarla en su posición sin estirla, presionando con fuerza sobre cada porción de la goma. Con la presión se puede producir una deformación de la misma en ciertas partes; el sobrante debe cortarse procurando que los extremos de la junta queden ligeramente comprimidos entre sí.

- **VALVULA DE SEGURIDAD:** Si la olla a presión pierde vapor impetuosamente, por la válvula de seguridad (N°6), puede ser debido a alguna de estas causas:

A). Que el orificio de la válvula de funcionamiento está obstruido: deberá entonces dejar enfriar la olla y proceder a desatascarlo con un alfiler o un alambre.

B). Si la válvula de seguridad no se cierra por impedirlo partículas de alimentos: deje enfriar la olla, coja la válvula y límpiela normalmente. Puede salir un poco de vapor por la válvula de seguridad o por las uniones de las válvulas sin que se alteren por ello los tiempos de cocción.

- **CIERRE DE LA OLLA A PRESION**

A). Con el uso y por la acción de los detergentes durante el lavado, los elementos de cierre de la olla se endurecen en su funcionamiento. Engrase con cualquier aceite (el que utilice para cocinar sirve) el interior de la tuerca elevadora, n° 4 en el esquema de la olla a presión, en la última página de este recetario.

B). Es conveniente apretar los tornillos de la olla que figuran con los números 5 y 14 en el esquema de la última página de este recetario. Son los que fijan el volante y las asas. Con el uso llegan a aflojarse.

ATENCIÓN

Esta olla cocina a alta presión.

No puede ser abierta durante el proceso de cocción.

Solamente puede abrirse después de haber evacuado el vapor.

Características

Cuerpo, tapa, abrazaderas y soporte fabricados en acero inoxidable.

Fondo difusor triplak (Acero inoxidable/Aluminio/Acero inoxidable).

Temperatura máxima de cocción 110°C.

Capacidad en litros:

4,5 servicios = 4,5 litros

6 servicios = 6 litros

8 servicios = 8 litros

11 servicios = 11 litros

15 servicios = 15 litros

Diámetro del fondo, 22 cm.

Diámetro del fondo, 22 cm.

Diámetro del fondo, 24 cm.

Diámetro del fondo, 24 cm.

Diámetro del fondo, 24 cm.

Accesorio opcional: Cetillo en acero inoxidable (no incluido).

FUENTE DE CALOR: Apta para todo tipo de cocinas: Gas, Electricidad, Vitrocerámicas, Halógenas, Inducción.

En caso de utilización sobre placa eléctrica, ésta debe ser de un diámetro igual o inferior al diámetro del fondo de la olla.

Tiempos de cocción

CARNES

Buey-Vaca

Asado.....	35 minutos
Estofado.....	25 "
Guisado.....	30 "

Cerdo

Asado.....	25 minutos
Chuletas.....	15 "
Lengua.....	25 "
Lomo.....	30 "

Cordero

Asado.....	30 minutos
Chuletas.....	15 "
Guisado.....	15 "
Patatas.....	25 "

Ternera

Asado.....	20 minutos
Costillas.....	15 "
Guisado.....	20 "
Hígado.....	12 "

AVES Y CAZA

Conejo.....	20 minutos
Faisán.....	15 "
Liebre.....	35 "
Pato.....	25 "
Pavo.....	40 "
Perdiz.....	20 "
Pichón.....	15 "
Pollo.....	20 "

VERDURAS Y LEGUMBRES

Alcachofas.....	10 minutos
-----------------	------------

Calabaza.....	12 minutos
Cebollas.....	8 "
Coliflor.....	10 "
Coles de Bruselas.....	8 "
Espárragos.....	10 "
Espinacas.....	4 "
Guisantes.....	10 "
Habas tiernas.....	10 "
Judías verdes.....	10 "
Nabos.....	12 "
Patatas.....	10 "
Remolacha.....	30 "
Repollo.....	10 "
Tomates.....	8 "
Zanahorias.....	12 "

FRUTAS

Frescas

Albaricoques.....	2 minutos
Cerezas.....	2 "
Manzanas.....	6 "
Melocotones.....	8 "
Peras.....	10 "

Secas

(100 gramos de azúcar por kg.)

Albaricoques.....	8 minutos
Ciruela.....	10 "
Higos.....	30 "
Pasas.....	8 "

PESCADOS Y MARISCOS

Almejas.....	4 minutos
Anguilas.....	10 "

Atún.....	10 minutos
Calamares.....	12 "
Congrio.....	10 "
Langosta.....	12 "
Langostinos.....	10 "
Lenguado.....	6 "
Mejillones.....	4 "
Merluza.....	8 "

LEGUMBRES SECAS

Arroz.....	8 minutos
Garbanzos.....	35 "
Guisantes.....	25 "
Judías.....	40 "
Lentejas.....	30 "

CONSERVAS

De frutas

Albaricoques.....	10 minutos
Cerezas.....	10 "
Ciruelas.....	10 "
Frambuesas.....	5 "
Grosellas.....	5 "
Manzanas.....	10 "
Melocotones.....	10 "
Peras.....	10 "

De verduras

	Precoc.	Cocción
Espárragos.....	4 min.	25 min.
Guisantes.....	4 "	35 "
Judías.....	4 "	35 "
Remolacha.....	20 "	35 "
Setas.....	4 "	25 "
Zanahorias.....	10 "	25 "

Los tiempos de la tabla han sido determinados después de muchas pruebas, empleando alimentos de buena calidad; pero como en la cocción influyen la humedad, la dureza, el tamaño y los gustos, los datos que ofrecemos deben ser tomados como orientaciones simplemente. Es mejor quedarse un poco corto, así siempre podrá volver a poner la olla unos minutos más al fuego y completar la cocción hasta su justo punto. La práctica le irá enseñando como conseguirlo.

Cuando los ingredientes estén previamente cortados en trozos, los de cada alimentodeberán ser aproximadamente del mismo tamaño, para que no se aprecie distinto grado de cocción entre ellos.

Al preparar platos compuestos haga lo posible para que los diferentes componentes sean del mismo tiempo de cocción, a fin de que ésta pueda hacerse simultáneamente, y por tanto, sin pérdida de tiempo.

Cuando deba cocinar a la vez alimentos con distinto tiempo de cocción empiece siempre por el de la mayor duración, y vaya agregando escalonadamente los demás hasta llegar al que exija el menor tiempo. Recuerde que en este caso el tiempo total empleado será mayor porque cada apertura de la olla lleva aparejados un enfriamiento y una reducción de la presión en el interior del recipiente.

Hay dos maneras de enfriar la olla una vez terminado el tiempo de cocción, el que se emplee una u otra depende del tipo de plato que se haya preparado. Los hay que exigen una reducción de la presión y un enfriamiento lentos, para alcanzar así un completo grado de cocción de todos sus componentes. Otros, por el contrario, requieren un enfriado rápido para evitar que sus ingredientes se "peguen" entre sí o se desmenucen más de lo debido.

La sal y las especias deben ser empleadas en proporciones moderadas, pues en la cocción a presión se concentran las sales, los aromas y los sabores.

RECETAS

Cocido a la castellana

Ingredientes: 200 gramos de pierna de cordero. – 200 gramos de carne, morcillo de buey. – 300 gramos de garbanzos remojados. – 150 gramos de chorizo de Cantimpalos. – 150 gramos de tocino magro. – 400 gramos de patatas.

Limpia la carne se pone en la olla junto con los garbanzos, el tocino, el chorizo y las patatas, previamente limpias y cortadas a trozos. Se adiciona 1 1/2 litros de agua (litro y medio), se sazona con sal y se tapa la olla. Se cuece a presión durante 25 minutos; luego enfriar. Se aparta el caldo, con el cual puede prepararse una sopa fina, ya sea de cabello de ángel o bien de otra pasta pequeña.

La carne y los garbanzos se sirven aparte en una fuente.

Macarrones a la francesa

Ingredientes: 300 gramos de macarrones gruesos. – 100 gramos de jamón. – 100 gramos de mantequilla. – 300 gramos de tomates. – 100 gramos de cebollas. – 50 gramos de queso rallado.

Se pone al fuego la olla con la mitad de la mantequilla, la cebolla picada fina y el jamón hecho a trocitos. Se rehoga hasta que toma color dorado y se adicionan los tomates, previamente limpios y trinchados. Se sigue rehogando 5 minutos y a continuación se incorporan los macarrones cortados. Se agrega medio litro de agua hirviendo y se sazonan con sal y pimienta. Se tapa la olla y se deja cocer a presión por espacio de 8 minutos. Terminada la cocción, se destapa la olla, se vierten los macarrones en una fuente, se les mezcla la mantequilla restante y se cubren con el queso rallado.

Calamares a la lionesa

Ingredientes: 600 gramos de calamares frescos. – 200 gramos de cebollas. – Un decilitro de aceite. – 300 gramos de tomates. – 3 dientes de ajo. – Un vaso de vino blanco. – Una cucharadita de harina. – Un poco de pimentón. – Un poco de perejil.

Limpios los calamares se cortan en anillas. Póngase la olla al fuego con el aceite y la cebolla picada fina, los ajos y el perejil trinchados. Se rehoga hasta que toma color, y seguidamente se adicionan los tomates, previamente pelados y trinchados. Se añade el pimentón, la harina, los calamares limpios y cortados en anillas, y el vino blanco. Se tapa la olla y se cuece a presión durante 10 minutos. Se enfria, se destapa y se sirven los calamares en una fuente, adornándola con ramitas de perejil frito.

Pollo a la parisense

Ingredientes: Un pollo de un kilogramo. – 200 gramos de champiñones frescos. – Una trufa bonita. – 200 gramos de cebollas. – 100 gramos de mantequilla. – 300 gramos de tomates. – 3 dientes de ajo. – Un vaso de vino blanco. – Una copita de coñac. – Una cucharadita de harina.

Limpio y chamuscado el pollo, se corta en cuatro cuartos, se pone en la olla con la mantequilla y se rehoga hasta que toma color dorado. Se agregan las cebollas trinchadas finas, se sigue rehogando y se añaden los ajos picados, los tomates pelados y cortados, la harina y la trufa en finas rodajas. Se añaden seguidamente los champiñones partidos por la mitad, el vino blanco y el coñac. Se sazona todo con sal y pimienta y se tapa la olla, dejándola cocer a presión durante 20 minutos.

Terminada la cocción se enfria, se destapa la olla y se coloca el pollo en una fuente, junto con su salsa, y se termina el conjunto adornando la fuente con triángulos de pan frito.

Bacalao a la catalana

Ingredientes: 800 gramos de bacalao. – 200 gramos de cebollas. – 2 decilitros de aceite. – 400 gramos de tomates frescos. – 500 gramos de patatas. – 4 dientes de ajo. – 2 pimientos morrones. – Un vaso de vino blanco. – Un poco de azafrán. – Un poco de pimentón. – Un ramito de perejil.

Póngase la olla al fuego con el aceite y la cebolla cortada fina y se rehoga hasta que toma color dorado; se le adiciona los ajos picados, los tomates mondados y trinchados, el perejil cortado a trocitos, el azafrán, el pimentón y los pimientos morrones cortados a trocitos. Se riega en seguida con el vino blanco, se sazona con sal y pimienta; se agrega el bacalao remojado, cortado a trozos, y las patatas cortadas en discos. Se tapa la olla y se deja cocer a presión durante 10 minutos. Luego se enfria, se destapa y se sirve el contenido en una fuente algo honda. Se espolvorea con perejil cortado muy fino.

IMPORTANT SAFEGUARDS. READ BEFORE USING.

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed.

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
- 3 Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near the children.
- 4 Do not place pressure cooker in a heated oven.
- 5 Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
- 6 Do not use pressure cooker for other than intended use.
- 7 This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions".
- 8 Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions", "Operating Instructions".
- 9 Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals. split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti can foam, froth and sputter and may block clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- 10 Before using verify each time that security valve and working valve (the turning one) are clean and not blocked or obstructed at all. To make this verification be sure that the turning valve orifice is fully open, not obstructed at all, and press the security valve ball to make yourself sure that it moves and is free of any blockade.
- 11 Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and alternate pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Remove the pressure regulator and run cool water over the cooker to cook it to reduce the internal pressure. Any pressure in the cooker can be hazardous. See "Food Preparation Instructions", "Operating Instructions".
- 12 Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- 13 Be sure that handles are assembled and fastened properly before each use. Cracked, broken or charred handles should be replaced.
- 14 When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- 15 SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Before using for the first time your BRA pressure cooker remember:

- **TO RINSE IT IN HOT WATER.**
- **TO SAVE HEAT:** Lower the capacity of the heating device if steam is coming out of the working valve with force.
- **YOUR PRESSURE COOKER CAN BE HANDY WASHED:** or in the dishwasher, in the usual manner using soap or detergent.
- **AFTER WASHING, CHECK THE FOLLOWING ARE CLEAN:** THE WORKING VALVE, (Nr. 9 and Nr. 7 on the drawing at the end of this booklet) and the SAFETY VALVE (Nr. 6, same drawing).

Operating instructions:

- **TO OPEN:** Turn the wheel in the opening direction as illustrated on same wheel, until the “bridge element” is completely down.
Lift slightly the lid and remove it horizontally from the open side of the brackets.
- **TO CLOSE:** (Before closing make sure that the “turning” valve is not obstructed). Follow the same steps as for opening in reverse order. Slide the lid on from the open side of the brackets and fit it on the pot, making yourself sure that the ends of the “bridge element” are locked under the clamps. By turning the wheel, the “bridge element” will lift until its ends lock under the brackets.

IN ORDER TO ENSURE YOUR PRESSURE COOKER IS WELL CLOSED: TURN THE WHEEL ONCE MORE AND IF IT IS NOT YET HERMETICALLY SEALED, GIVE IT ANOTHER HALF TURN.

- **COOKING:** Once the pressure cooker is closed, place it on the stove on a high heat but be carefull no to allow the flame to appear under the edge of the bottom of the pan.

Leave the working valve in a normal (low) position resting on its base.

When the neccessary pressure is reached inside the pan, steam will start coming out through the working valve. Start counting the cooking time from this moment (please see the cooking times chart).

If too much steam is coming out from working valve lower the capacity of the heating source. Steam should still come out of the valve, but not as much.

The pressure cooker is not sealed if steam escapes under the rim of the lid. In this event and without taking the pan off the heat, just turn the wheel slightly in the closing direction until no more steam escapes.

Once the cooking time is up, turn off the heat, lift the working valve one notch and leave the pan to cool.

- **COOLING:** The pressure cooker can cool down on its own. If you wish to save time, place it in cool water covering $\frac{3}{4}$ of the pan or under a cool tap. In the last two cases do not forget to firstly remove the working valve.

Maintenance

- **RUBBER GASKET:** (Marked nr. 10 on the drawing).

A). The rubber gasket on the lid may become deformed or hardened with use and time. This will be detected if steam seeps through rubber or if it is harder to close the pan (the wheel needs turning more than usual).

Should this occur, it will be necessary to replace the rubber.

B). If the rubber comes out of the groove in the lid -although this is unlikely if your BRA pressure cooker is used normally- put it back into place without stretching it and pressing it on each portion of the rubber. Pressure may cause certain parts of the rubber to become deformed; the rest should be trimmed making sure that the ends of the gasket are slightly pressed together.

- **SAFETY VALVE:** If the pressure cooker should lose steam through the safety valve, it could be due to either of the following reasons:

A). The working valve is obstructed: let the pan cool down and proceed to unblock it with a pin or a piece of wire.

B). The safety valve does not close as food particles prevent it from doing so; let the cooker cool and clean the valve normally.

A little steam may escape through the safety valve or through the valve joints without altering the cooking times

- **CLOSING YOUR PRESSURE COOKER**

A). With use and due to the action of washing detergents, the pressure cooker's closing elements have become hard to use. Oil with any oil (cooking oil is fine) inside the lift nut which appears as Nr. 4 in the drawing.

B). It is advisable to tighten the screws numbered 5 and 14 on the drawing of the pressure cooker on the last page of this recipe book. These screws anchor the wheel and the handles and can become loose with the use.

ATTENTION

This is a high pressure cooker, consequently, it can not be opened when cooking is in progress without having been completely depressurized.

Characteristics

Stainless steel manufactured body and lid.

Stainless steel support and clamp.

Triplak diffuser bottom.

(Stainless steel/Aluminium/Stainless steel).

Cooking maximum temperature: 110°C.

Capacity in litres:

4,5 services = 4,5 litres

6 services = 6 litres

8 services = 8 litres

11 services = 11 litres

15 services = 15 litres

Bottom diameter, 22 cm.

Bottom diameter, 22 cm.

Bottom diameter, 24 cm.

Bottom diameter, 24 cm.

Bottom diameter, 24 cm.

Accessories: Optional stainless steel basket, do not included.

HEATING SOURCE: Able to all types: Gas, Electricity, Vitroceramic Halogen, Induction.

When used on an electrical stove diameter of the heating circle has to be equal or smaller than the cooker bottom diameter.

Cooking times

MEATS

Beef

Roast.....	35 minutes
Stew.....	25 "
Cooked.....	30 "

Pork

Rost.....	25 minutes
Chops.....	15 "
Tongue.....	25 "
Loin.....	30 "

Lamb

Roast.....	30 minutes
Chops.....	15 "
Cooked.....	15 "
Leg.....	25 "

Veal

Roast.....	20 minutes
Chops.....	15 "
Cooked.....	20 "
Liver.....	12 "

FOWL & GAME

Rabbit.....	20 minutes
Pheasant.....	15 "
Hare.....	35 "
Duck.....	25 "
Turkey.....	40 "
Partridge.....	20 "
Pigeon.....	15 "
Chicken.....	20 "

VEGETABLES & LEGUMES

Artichokes.....	10 minutes
-----------------	------------

Pumpkin.....	12 minutes
Onions.....	8 "
Cauliflower.....	10 "
Brussel sprouts.....	8 "
Asparagus.....	10 "
Spinach.....	4 "
Peas.....	10 "
Broad beans.....	10 "
String beans.....	10 "
Turnips.....	12 "
Potatoes.....	10 "
Beetroot.....	30 "
Cabbage.....	10 "
Tomatoes.....	8 "
Carrots.....	12 "

FRUIT

Fresh

Apricots.....	2 minutes
Cherries.....	2 "
Apples.....	6 "
Peaches.....	8 "
Pears.....	10 "

Dried

(100 grams of sugar per Kg.)

Apricots.....	8 minutes
Plums.....	10 "
Figs.....	30 "
Raisins.....	8 "

FISH & SHELLFISH

Clams.....	4 minutes
Eel.....	10 "

Tuna fish.....	10 minutes
Squid.....	12 "
Conger eel.....	10 "
Lobster.....	12 "
Prawns.....	10 "
Sole.....	6 "
Mussels.....	4 "
Hake.....	8 "

PULSES (DRIED LEGUMES)

Rice.....	8 minutes
Chick Peas.....	35 "
Peas.....	25 "
Beans.....	40 "
Lentils.....	30 "

CANNED

Fruit

Apricots.....	10 minutes
Cherries.....	10 "
Plums.....	10 "
Raspberries.....	5 "
Gooseberries.....	5 "
Apples.....	10 "
Peaches.....	10 "
Pears.....	10 "

Vegetables Precook Cook

Asparagus.....	4 min.	25 min.
Peas.....	4 "	35 "
Beans.....	4 "	35 "
Beetroot.....	20 "	35 "
Mushrooms.....	4 "	25 "
Carrots.....	10 "	25 "

The times on the chart were determined after many tests, using quality products; however, as cooking is determined by humidity, hardness, size and taste, the data offered should only be used as a guideline. It is always better to underestimate and then have to put the pressure cooker back on for a few minutes to finish cooking. Your timing will improve with practice.

When the ingredients have been previously chopped, each piece should be approximately the same size to avoid different degrees of cooking.

When preparing mixed dishes, make sure that the different ingredients require the same cooking time in order to put them all in together and avoid wasting time.

When ingredients with different cooking times are used, always start by those that require most time and add the others one at a time, according to their cooking requirements. In this case, remember that the total time will be more as each time the pressure cooker is opened it needs to cool down and the pressure inside be reduced.

There are two ways to cool a pressure cooker once the cooking time is finished, depending on the type of dish prepared. Some require reducing the pressure and cooling slowly for the ingredients to finish cooking. Whereas others require a fast cooling to avoid the ingredients "sticking" together or becoming too mushy.

Salt and spices must be used sparingly as pressure-cooking concentrates salts, aromas and flavours.

PRINCIPALES NORMES DE SECURITE LIRE AVANT D'UTILISER

Au moment d'utiliser votre autocuiseur vous devez suivre attentivement les normes de sécurité suivantes:

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les anses.
- 3 Il faut prendre des mesures lorsque vous utilisez l'autocuiseur auprès des enfants.
- 4 N'introduisez pas l'autocuiseur dans un four encore chaud.
- 5 Il faut prendre des mesures lorsque vous déplacez l'autocuiseur contenant des liquides bouillants.
- 6 N'utilisez l'autocuiseur rien que pour son usage spécifique.
- 7 Cet appareil cuit les aliments à pression. Un mauvais usage pourrait vous provoquer des brûlures. Avant d'utiliser l'autocuiseur assurez-vous qu'il est correctement fermé. Voir mode d'emploi.
- 8 Ne remplissez pas la marmite en plus 2/3 de sa capacité. Lors que vous cuisinez les aliments tels que le riz ou les légumes ne remplissez pas la marmite en plus d'1/2 de sa capacité puisqu'ils accroissent leurs volumes pendant la cuisson. Remplissement sur la 1/2 peut conduire au risque de blocage de la soupape de sûreté et développer excessive pression. Voir les notices d'utilisation concernant la préparation de ces aliments.
- 9 Ne cuisinez pas d'aliments tels que: compote de pommes, myrtilles, farine d'avoine ou d'autres céréals, petits pois, nouilles, macaronis, rhubarbe ou spaghetti. Ces aliments ont tendance à mousser et à bouillir, dans ce cas ils pourraient provoquer le blocage de la soupape de sûreté. Ces aliments ne doivent être cuisinés dans l'autocuiseur de préférence.
- 10 Avant chaque utilisation, vérifiez que les valves de fonctionnement et de sécurité soient parfaitement propres et exemptes de tout élément obstruant. A cette fin, contrôler que l'orifice de la valve de fonctionnement (valve tournante) est parfaitement dégagé et que la boule de la valve de sécurité réagit à la moindre pression du doigt.
- 11 N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce qu'il soit complètement froid et qu'il ne reste plus de pression à l'intérieur. Si on trouve résistance lors de tenter l'ouverture et séparer les manches ça veut dire qu'il reste pression à l'intérieur. Dans ce cas ne pas forcer pour ouvrir. Enlever la soupape de dévaporisation et verser de l'eau sur l'autocuiseur pour réduire la pression intérieure. Toute pression restant à l'intérieur serait dangereuse. Voir mode d'emploi.
- 12 N'utilisez pas cet autocuiseur pour la friture d'huile à pression.
- 13 Avant chaque utilisation assurez-vous que les anses soient bien placées et fixées. Ne les utilisez jamais, par contre il faut les remplacer, anses crevassées, cassées ou brûlées.
- 14 A l'obtention de la pression normale de cuisson, réduire l'intensité du source de chauffage de cette façon on évite la création de vapeur.
- 14 CONSERVEZ CETTE NOTICE D'EMPLOI.

Avant d'utiliser votre autocuiseur BRA pour la première fois, souvenez-vous:

- De RINCER celui-ci à l'eau chaude
- POUR L'ECONOMIE D'ENERGIE: il faut diminuer l'intensité du feu si vapeur s'échappe trop fort par la valve de fonctionnement. N'oubliez pas que pour une bonne cuisson, il suffit que la valve laisse échapper un peu de vapeur.
- LE NETTOYAGE peut se réaliser manuellement ou dans le lave-vaisselle, de la façon habituelle, en employant du savon ou un détergent.
- Après chaque lavage vérifier que le CONDUIT DE LA VALVE DE FONCTIONNEMENT (N.7 sur le schéma de l'autocuiseur à la fin de ce livre) et la BASE DE LA VALVE DE SECURITE (Nr. 6 sur le sus-dit dessin), SOIENT PROPRES.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- PUR OUVRIR: Actionnez le volant dans le sens d'ouverture (indiqué sur celui-ci), jusqu'à ce que le pont soit tout à fait relâché. Levez un peu la couvercle et déplacez-le horizontalement sur le côté ouvert des brides de fixation.
- POUR FERMER: (avant de fermer, vérifier que l'orifice de la valve de fonctionnement n'est pas bouché.
Réaliser les mêmes pas que pour ouvrir, mais à l'inverse: glissez le couvercle sur le côté ouvert des fixations, de manière qu'il emboîte sur le corps, et que les bouts du pont se ferment sous les brides. Tournez le volant dans le sens de fermeture (indiqué sur celui-ci). Lorsque le volant tournera, le pont s'élèvera peu à peu jusqu'à ce que ces bouts s'enclavent dans les brides.

A FIN D'ASSURER UNE FERMETURE PARFAITE, DONNEZ UN AUTRE TOUR DE VOLANT, SI LE COUVERCLE N'EST PAS ENCORE ETANCHE, DONNEZ UN DEMI TOUR DE PLUS.

- POUR CUISINER: Une fois l'autocuiseur fermé, placez-le sur le feu, en vérifiant que les flammes ne dépassent pas le diamètre du fond.
Laissez la valve de contrôle en position normale (baisée), placée sur sa base.

Lorsque la pression nécessaire à l'intérieur est atteinte, la sortie de vapeur s'initiera par la valve de fonctionnement. A partir de ce moment, commencez à compter le temps de cuisson (voir tableau de temps de cuisson).

Si la sortie de vapeur par la valve de fonctionnement est excessive, baissez le feu. La vapeur devra continuer à sortir par la valve, mais moins fort.

L'autocuiseur n'est pas étanche si la vapeur s'échappe sous la couvercle. Dans cette situation, sans enlever votre autocuiseur du feu, il suffira de tourner un peu le volant dans le sens de "fermeture", jusqu'à ce que la vapeur ne s'échappe plus.

Une fois passé le temps de cuisson, éteindre le feu, lever la valve tournante un échelon et laissez refroidir l'autocuiseur.

- **REFROIDISSEMENT DE L'AUTOCUISEUR:** L'autocuiseur peut se refroidir tout seul. si vous voulez gagner du temps: ou placez-le sous le robinet. Dans ces deux derniers cas, n'oubliez pas d'enlever auparavant la valve de fonctionnement.

Entretien

- **JOINT EN CAOUTCHOUC:** LE JOINT EST INDIQUE PAR LE N° 10 SUR LE SCHEMA DE L'AUTOCUISEUR, A LA FIN DE CE LIVRE DE RECETTES.

A). Le joint en caoutchouc du couvercle peut arriver à se déformer ou durcir excessivement avec l'usage ou le temps. Ceci peut être détecté par l'échappement de vapeur sous le couvercle, ou lorsque le récipient requiert davantage d'effort pour le fermer (le volant ayant besoin de plus de tours que d'habitude).

Si ceci se passe, il faudra remplacer le joint et acheter un rechange à un distributeur de ISOGONA, S.L.

B). Si le joint en caoutchouc échappe de son logement dans la rainure annulaire du couvercle, ce qui est peu probable avec un usage normal de l'autocuiseur BRA, remplacez-le en position, sans l'étirer, en pressant fortement sur chaque portion du caoutchouc. La pression peut provoquer une déformation de certaines parties du joint. Le reste doit être coupé en procurant que les bouts du joint soient légèrement comprimés ensemble.

- **VALVE DE SECURITE:** Si l'autocuiseur perd de la vapeur de façon impétueuse par la valve de sûreté, la cause pourrait être due à:

A). L'orifice de la valve de fonctionnement est bouchée: il faudra laisser refroidir l'autocuiseur et procéder à le déboucher à l'aide d'une épingle ou d'un fil de fer.

B). La valve de sécurité ne ferme pas car des particules d'aliments l'empêche de fermer: laissez refroidir l'autocuiseur, enlevez la valve et nettoyez-la normalement. Un peu de vapeur peut s'échapper par la valve de sécurité ou par les unions des valves, sans pour autant changer les temps de cuisson.

- **POUR FERMER VOTRE AUTOCUISEUR:**

A). Avec l'usage, et l'action des détergents durant le lavage, le fonctionnement des éléments de fermeture durcit. Graisser avec une huile quelconque (celle que vous utilisez pour cuisiner servira) l'intérieur de l'écrou élévateur, n° 4 sur le schéma de l'autocuiseur, sur la dernière page de ce livre de recettes.

B). Il convient de serrer les vis de l'autocuiseur, indiqués par les numéros 5 et 14 sur le schéma de la dernière page de ce livre de recettes. Ce sont ceux qui fixent le volant et les anses. Avec l'usage, il peuvent se desserrer.

FAITES ATTENTION

Cette autocuiseur est à haute pression.
Vous ne pouvez donc l'ouvrir en pleine cuisson
qu'après avoir laissé échapper toute la vapeur.

Caracteristiques

Corps et couvercle fabriquées en acier inoxydable.

Support et étrier en acier inoxydable.

Fond diffuseur triplak.

(Acier inoxydable/Aluminium/Acier inoxydable)

Température maximum de cuisson: 110°C.

Capacité en litres:

4,5 services = 4,5 litres

6 services = 6 litres

8 services = 8 litres

11 services = 11 litres

15 services = 15 litres

Diamètre du fond, 22 cm.

Diamètre du fond, 22 cm.

Diamètre du fond, 24 cm.

Diamètre du fond, 24 cm.

Diamètre du fond, 24 cm.

Accessoire optionel: Panier inoxydable ne pas inclus.

FONT DE CHALEUR: Apte pour gaz, électricité, vitroceramique,
halogen, induction.

En cas d'utilisation sur plaque électrique, se servir d'une plaque
de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'appareil.

Temps de cuisson

VIANDES

Boeuf

Rôti	35 minutes
A l'étuvée	25 "
Râgout	30 "

Porc

Rôti	25 minutes
Côtes	15 "
Langue	25 "
Filet	30 "

Agneau

Rôti	30 minutes
Côtelettes	15 "
Râgout	15 "
Gigot	25 "

Veau

Rôti	20 minutes
Côtes	15 "
Râgout	20 "
Foie	12 "

POULAILLE ET CHASSE

Lapin	20 minutes
Faisan	15 "
Lièvre	35 "
Canard	25 "
Dindon	40 "
Perdrix	20 "
Pigeonnet	15 "
Poulet	20 "

LÉGUMES

Artichauts	10 minutes
------------------	------------

Courge	12 minutes
Oignons	8 "
Chou-fleur	10 "
Choux de Bruxelles	8 "
Asperges	10 "
Epinards	4 "
Petits pois	10 "
Fèves	10 "
Haricots verts	10 "
Navets	12 "
Pommes de terre	10 "
Betterave	30 "
Chou	10 "
Tomates	8 "
Carottes	12 "

FRUITS

Frais

Abricots	2 minutes
Cerises	2 "
Pommes	6 "
Pêches	8 "
Poires	10 "

Secs

(100 grammes de sucre par Kg.)

Abricots	8 minutes
Prunes	10 "
Figues	30 "
Raisins	8 "

POISSON ET FRUITS DE MER

Clovisées	4 minutes
Anguilles	10 "

Thon	10 minutes
Calmar	12 "
Congre	10 "
Langouste	12 "
Crevettes	10 "
Sole	6 "
Moules	4 "
Merluche	8 "

LÉGUMES SECS

Riz	8 minutes
Pois chiche	35 "
Petits Pois	25 "
Haricots	40 "
Lentilles	30 "

CONSERVES

De Fruit

Abricots	10 minutes
Cerises	10 "
Prunes	10 "
Framboises	5 "
Groseilles	5 "
Pommes	10 "
Pêches	10 "
Poires	10 "

De Légumes Précuis. Cuisson

Asperges	4 min.	25 min.
Petits pois	4 "	35 "
Haricots	4 "	35 "
Betterave	20 "	35 "
Champignons	4 "	25 "
Carottes	10 "	25 "

Les temps de la table furent déterminés après bien des essais, en employant des aliments de bonne qualité; cependant, comme la cuisson dépend de l'humidité, la dureté, la grandeur et les goûts, les données que nous offrons ne sont qu'à titre orientatif. Il vaut mieux calculer un peu court, car vous pouvez toujours remettre votre autocuiseur sur le feu un peu plus et compléter la cuisson à point. La pratique vous permettra d'apprendre.

Lorsque les ingrédients sont préalablement coupés en morceaux, ceux de chaque aliment devront être de la même grandeur environ, afin qu'il n'y ait pas divers degrés de cuisson entre eux.

Pour la préparation de plats combinés, veillez que les divers composants aient le même temps de cuisson, afin de pouvoir la réaliser simultanément, et donc sans perte de temps.

Pour cuisiner en même temps des aliments avec divers temps de cuisson, commencez toujours par ceux de plus longue durée, et ajoutez les autres de façon échelonnée, jusqu'à arriver à l'ingrédient qui a besoin de moins de temps. Souvenez-vous que dans ce cas-là, le temps total employé sera supérieur, car chaque ouverture de l'autocuiseur comporte un refroidissement et une réduction de la pression à l'intérieur du récipient.

Il y a deux façons de refroidir l'autocuiseur une fois terminé le temps de cuisson; le choix de l'une ou l'autre dépend du plat à préparer. Il y en a qui exigent une réduction de la pression et un refroidissement lents, afin de pouvoir compléter la cuisson totale de tous les ingrédients. D'autres, par contre, requièrent un refroidissement rapide pour éviter que les ingrédients se "collent" ou se réduisent trop en miettes.

Le sel et les épices doivent être utilisés en quantités modérées, car l'autocuiseur concentre les sels, les arômes et les goûts.

Prima di utilizzare la pentola a pressione BRA per la prima volta, ricordi che:

- **DEVE LAVARLA CON ACQUA CALDA.**
- **LA SUA CAPACITÀ MASSIMA UTILIZZABILE** è quella corrispondente ai suoi 3/4. Quando la utilizza per cucinare legumi o altri cibi che aumentano di volume durante la cottura, può riempirla al massimo fino alla metà. La ragione è la seguente: all'interno della pentola a pressione deve esistere uno spazio o camera dove si possa sviluppare la pressione che convenga al processo di cottura.
- **PER RISPARMIARE COMBUSTIBILE:** se esce del vapore con forza dalla valvola rotatoria deve ridurre l'intensità del fuoco. Non dimentichi che per ottenere una buona cottura è sufficiente che la valvola lasci sfuggire un po' di vapore..
- **IL LAVAGGIO** lo può fare a mano o nella lavastoviglie, nella maniera abituale, usando del sapone o del detersivo. ALLA FINE DI OGNI LAVAGGIO CONTROLLI CHE SIANO PULITI IL CONDOTTO DELLA VALVOLA ROTATORIA (N° 7 nel grafico della pentola, alla fine di questo ricettario) E LA BASE DELLA VALVOLA DI SICUREZZA (n° 6 nel grafico su menzionato).

Istruzioni

- **APERTURA:** azioni il manico nel senso di apertura (indicato sullo stesso) fino a che il ponte si sia abbassato totalmente. Sollevi un poco il coperchio e lo ritiri orizzontalmente dal lato aperto delle ghiere.
- **CHIUSURA:** (prima di effettuarla verifichi che l'orifizio del "camino" della valvola rotatoria non sia ostruito).

Effettui i movimenti inversi a quelli di apertura: collochi il coperchio dal lato aperto delle ghiere, in modo che si incastrino nel corpo e che le estremità del ponte rimangano chiuse al di sotto delle ghiere. Giri il manico di comando nel senso di chiusura (indicato sullo stesso). Nell'azionare il manico il ponte si solleva fino a che le sue vengano a contatto con le ghiere.

PER ASSICURARE UNA PERFETTA CHIUSURA: FACCIA FARE UN GIRO IN PIÙ AL MANICO SE LA PENTOLA NON RIMANE ANCORA CHIUSA ERMETICAMENTE PUÒ FARGLI FARE MEZZO GIRO IN PIÙ.

- **COTTURA:** una volta chiusa la pentola la collochi sulla cucina a fuoco massimo, senza però che le fiamme fuoriescano dal bordo del fondo. Lasci la valvola di regolazione in posizione normale (bassa), appoggiata sulla sua base. Quando all'interno sia stata raggiunta la pressione necessaria, il vapore inizierà ad uscire dalla valvola di regolazione. A partire da questo momento cominci a calcolare il tempo di cottura. (vedi la tabella dei tempi di cottura).

Se la fuoriuscita di vapore dalla valvola di regolazione è eccessiva, riduca la intensità del fuoco. Deve continuare ad uscire vapore dalla valvola, ma con minor forza. La pentola non è chiusa ermeticamente quando sfugge del vapore da sotto al coperchio. In questa situazione, e senza bisogno di toglierla dal fuoco, sarà sufficiente girare un poco il manico nel senso di chiusura, fino a notare la cessazione della fuoriuscita di

vapore da lì. Una volta trascorso il tempo di cottura, spenga il fuoco, sollevi di un grado la valvola rotatoria e lasci raffreddare la pentola.

- **RAFFREDDAMENTO DELLA PENTOLA:** la pentola può raffreddarsi da sola. Se desidera guadagnare tempo: la sommerga in acqua per i 3/4 o la collochi al di sotto del getto d'acqua del rubinetto. In questi due ultimi casi non dimentichi di rimuovere, prima, la valvola rotatoria.

Manutenzione

- **GIUNTURA DI GOMMA:** LA GIUNTURA È INDICATA CON IL N° 10 NELLO SCHEMA DELLA PENTOLA ALLA FINE DI QUESTO RECETTARIO.

A). La giuntura di gomma del coperchio può arrivare a deformarsi o a indurirsi eccessivamente per l'uso o con il passare del tempo. Questo si nota dalla fuoriuscita di vapore attraverso di essa, o dal fatto che si ha bisogno di un maggiore sforzo per chiudere il recipiente (far fare al manico più giri di quelli necessari). Se si producono questi fatti, diventa imprescindibile sostituire la giuntura, acquistando il ricambio in qualunque distributore di ISOGONA, S.L.

B). Se la giuntura di gomma esce dalla sua posizione nella scanalatura anulare del coperchio, cosa improbabile con il normale uso della pentola a pressione BRA, la collochi di nuovo nella sua posizione senza stirarla, pressando con forza su ciascuna porzione della gomma. Con la pressione si può produrre una deformazione della stessa in alcune parti; l'eccesso si deve tagliare facendo in modo che le estremità della giuntura rimangano leggermente premute fra di loro.

- **VALVOLA DI SICUREZZA:** Se la pentola a pressione perde vapore impetuosamente, senza che la valvola rotatoria giri, può essere dovuto a qualcuna delle seguenti cause:

A). Se l'orifizio del "camino" della valvola rotatoria è ostruito dovrà lasciare raffreddare la pentola e procedere a disintasarla con uno spillo o un fil di ferro.

B). Se la molla interna della valvola rotatoria è collocata male o è deformata, impedendo così che quella possa girare liberamente la pentola può essere usata lo stesso senza di essa. Tuttavia, si consiglia di aggiustarla o di ricollocarla, perché il funzionamento della valvola è più regolare con la molla ben collocata e in buono stato.

C). Se la valvola di sicurezza non si chiude perché lo impediscono i residui di cibo, lasci raffreddare la pentola, prenda la valvola e la pulisca normalmente. Può uscire un po' di vapore dalla valvola di sicurezza o dalla unioni delle valvola senza che vengano alterati per questo i tempi di cottura.

- **CHIUSURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE:**

A). Con l'uso e per l'azione dei detersivi durante il lavaggio, gli elementi di chiusura della pentola si induriscono nel loro funzionamento. Ingrassi con un qualunque tipo di olio (quello che utilizza per cucinare è utile) l'interno del lato di elevazione, n° 4 nello schema della pentola a pressione, nell'ultima pagina di questo ricettario.

B). Conviene stringere le viti della pentola che figurano con i numeri 5 e 14 nello schema dell'ultima pagina di questo ricettario. Sono quelle che fissano il manico e le maniglie. Con l'uso arrivano ad allentarsi.

Tempi di cottura

CARNI

Bue-Vacca

Arrosto	35	minuti
Stufato	25	"
In umido	30	"

Maiale

Arrosto	25	minuti
Costolette	15	"
Lingua	25	"
Lombata	30	"

Agnello

Arrosto	30	minuti
Costolette	15	"
In umido	15	"
Zampe	25	"

Vitello

Arrosto	20	minuti
Costole	15	"
In umido	20	"
Fegato	12	"

UCCELLI E CACCIAGIONE

Coniglio	20	minuti
Fagiano	15	"
Lepre	35	"
Anatra	25	"
Tacchino	40	"
Pernice	20	"
Piccione	15	"
Pollo	20	"

VERDURE E LEGUMI

Carciofi	10	minuti
----------------	----	--------

Zucca	12	minuti
Cipolle	8	"
Cavolfiore	10	"
Cavoletti di Bruxelles	8	"
Asparagi	10	"
Spinaci	4	"
Piselli	10	"
Fave tenere	10	"
Fagiolini	10	"
Rape	12	"
Patate	10	"
Barbabietole	30	"
Cavoli cappucci	10	"
Pomodori	8	"
Carote	12	"

FRUTTA

Fresca

Albicocche	2	minuti
Ciliegie	2	"
Mele	6	"
Pesche	8	"
Pere	10	"

Secca

(100 grammi di zucchero Kg.)

Albicocche	8	minuti
Prugne	10	"
Fichi	30	"
Uva passa	8	"

PESCE ET FRUTTI DI MARE

Vongole	4	minuti
Anguille	10	"

Tonno	10	minuti
Calamari	12	"
Congro	10	"
Aragosta	12	"
Gamberetti	10	"
Sogliola	6	"
Cozze	4	"
Merluzzo	8	"

LEGUMI SECCHI

Riso	8	minuti
Ceci	35	"
Piselli	25	"
Fagioli	40	"
Lenticchie	30	"

CONSERVE

Di Frutta

Albicocche	10	minuti
Ciliegie	10	"
Prugne	10	"
Lamponi	5	"
Ribes	5	"
Mele	10	"
Pesche	10	"
Pere	10	"

Di Verdure	Precott.	Cottura
Asparagi	4 min.	25 min.
Piselli	4 "	35 "
Fagioli	4 "	35 "
Barbabietola	20 "	35 "
Funghi	4 "	25 "
Carote	10 "	25 "

I tempi della tabella sono stati stabiliti dopo molte prove, utilizzando alimenti di buona qualità. Però siccome sulla cottura influiscono l'umidità, la durezza, le dimensioni e i gusti, i dati che offriamo devono essere presi semplicemente come orientativi. È meglio indicare tempi più corti, così si potrà sempre mettere di nuovo la pentola per un po' di minuti sul fuoco e completare la cottura fino al punto giusto. La pratica le insegnerà mano a mano come ottenere il risultato.

Quando gli ingredienti siano stati precedentemente tagliati a pezzi, quelli di ogni cibo dovranno essere più o meno della stessa grandezza, perché non si noti un diverso grado di cottura fra di essi.

Nel preparare piatti composti faccia il possibile perché i diversi componenti abbiano lo stesso tempo di cottura, affinché questa possa farsi contemporaneamente e pertanto senza perdita di tempo.

Quando dovrà cucinare allo stesso tempo cibi con diversi tempi di cottura, cominci sempre da quello con il tempo più lungo e aggreghi mano a mano, a scaglioni, i restanti cibi fino ad arrivare a quello che richiede il tempo più breve. Ricordi che in questo caso il tempo totale impiegato sarà maggiore perché ogni apertura della pentola porta con sé un raffreddamento e una riduzione della pressione all'interno del recipiente.

Ci sono due maniere di raffreddare la pentola una volta terminato il tempo di cottura.

L'impiego di una o dell'altra dipende dal tipo di piatto che si è preparato. Alcuni richiedono una riduzione della pressione e un raffreddamento lenti per raggiungere così un livello completo di cottura di tutti i suoi componenti. Altri, al contrario, richiedono un raffreddamento rapido per evitare che gli ingredienti si attacchino fra di loro o si sminuzzino più del necessario.

Il sale e le spezie devono essere sempre impiegati in quantità moderate, poiché nella cottura a pressione i sali, gli aromi e i sapori sono concentrati.

خضر. (من ملعقة ماء كبيرة إلى
قدح واحد)

أرضي شوكي	١٠ دقائق
فرا	١٢ دقيقة
بصل	٨ دقائق
قرنبيط	١٠ دقائق
مليون (اسبرج)	١٠ دقائق
حبق واعشاب	١٠ دقائق
لوبيا	١٠ دقائق
لفت	١٢ دقيقة
بطاطا	١٠ دقائق
شمندر	٣٠ دقيقة
ملفوف	١٠ دقائق
بندورة	٨ دقائق
جزر	١٢ دقيقة

فالكة مجففة. (من قدح ماء إلى

ليتر لكل كيلوغرام)
(١٠٠ غرام من التكر
يكل كيلوغرام)

مشمش	٨ دقائق
خوخ	١٠ دقائق
تين	٣٠ دقيقة
زبيب	٨ دقائق

فالكة مُصَبَّرة.

مشمش	١٠ دقائق
كرز	١٠ دقائق
خوخ	١٠ دقائق
فريز	٥ دقائق
تفاح	١٠ دقائق
دراق	١٠ دقائق
إيجاص	١٠ دقائق

حبوب مجففة. (ليتر ماء لكل
نصف كيلوغرام من
الحبوب)

أرز	٨ دقائق
حمص	٣٥ دقيقة
جلبان	٣٥ دقيقة
فصوليا	٤٠ دقيقة
عدس	٣٠ دقيقة

خضر مُصَبَّرة.

سلق	طبخ
مليون	٤ ٢٥ دقيقة
لوبيا	٤ ٣٥ دقيقة
شمندر	٢٠ ٣٥ دقيقة
جزر	١٠ ٢٥ دقيقة

فالكة (من ملعقة ماء كبيرة إلى
قدر واحد)

مشمش	دقيقتان
كرز	دقيقتان
تفاح	٦ دقائق
دراق	٨ دقائق
إيجاص	١٠ دقائق

جدول يَرمِزُ مِنَ الطَّيِّخِ بِالتَّخْمَةِ إِلَى الموادِ الغِدايَّةِ

س
(م)
(م)
ق
ق
ة
ق
ق
ن
ن
ن
ن

الَّتَحْمُ

لَحْمٌ بَقَرٌ أَوْ تَوْر: (من ملعقة كبيرة ماء
إلى ٣ أقداح)

ناضج ٣٥ دقيقة
مُحَقَّر ٢٥ دقيقة
مسلوق ٣٥ دقيقة

لَحْمٌ خُرُوف: (من ملعقة كبيرة ماء
إلى ٣ أقداح)

ناضج ٢٥ دقيقة
كستاليتا ١٥ دقيقة
إلصان ٢٥ دقيقة

لَحْمٌ حَمَل: (من ملعقة كبيرة ماء
إلى ٣ أقداح)

ناضج ٣٠ دقيقة
كستاليتا ١٥ دقيقة
مسلوق ١٥ دقيقة
مقام ٢٥ دقيقة

لَحْمٌ عَجَل: (من ملعقة كبيرة ماء
إلى ٣ أقداح)

ناضج ٢٠ دقيقة
كستاليتا ١٥ دقيقة
مسلوق ٢٠ دقيقة
كبد ١٢ دقيقة

طيور و طرائد: (من ملعقة كبيرة ماء
إلى ٣ أقداح)

أُرْتَب ٢٠ دقيقة
فَيرون ١٥ دقيقة
أُرْتَب بري ٣٥ دقيقة
بَص ٢٥ دقيقة
ديك حبش ٤٠ دقيقة
حَجَل ٢٠ دقيقة
دَجَاج ٢٠ دقيقة

أَسْمَاكٌ وَحَيَوَانَاتٌ بَحْرِيَّة: (من ملعقة
ماء كبيرة إلى قدحين)
أنواع الأَسْمَاك من ٥ إلى ١٠
دقائق

مُلاحَظَات:

جلدة الغطاء:

- لِتَغْيِيرِهَا: يُمْكِنُ تَغْيِيرَ شَكْلِهَا
بِسَبَبِ الِاسْتِعْمَالِ مَعَ تَمَدُّدِ الزَّمَنِ
وَبِذَلِكَ تُكْشَفُ تَسْرِبُ الْبَحَارِئِ
خِلَالِهَا. أَوْ إِذَا نَجَبَ جَهْدًا كَبِيرًا
لِإِعْدَاقِ الطَّنْجَرَةِ.

فِي صَدْرِهِ الْحَالَةُ يَجِبُ تَغْيِيرُ جِلْدَةِ
الْغَطَاءِ.

- عِنْدَمَا نَفَلْتَ مِنْ مَكَانِهَا، وَهِيَ
حَالَةٌ غَيْرُ عَادِيَّةٍ مَعَ طَنَجُوهِ الضَّغْطِ
BKA، يَجِبُ إِعَادَةُ تَرْكِيبِهَا بِدُونِ
قُوَّةٍ جَرِّهَا مَعَ صُفْطِ بِشْدَةٍ عَلَى
جَمِيعِ الْجَرَاقِ الْجِلْدَةِ. ثُمَّ يُمْكِنُ
لِجِلْدَةِ الْغَطَاءِ أَنْ تُغَيَّرَ شَكْلُهَا
بِسَبَبِ الضَّغْطِ. فِي صَدْرِهِ الْحَالَةُ
يَجِبُ قَطْعُ الرِّبَادَةِ.

صِمَامُ الْأَمَانِ:

إِذَا كَانَتْ طَّنْجَرَةُ الضَّغْطِ تَفْقَدُ
الْبَخَارَ بِدُونِ أَنْ يَدِيرَ أَنْبُوبُ الْبَخَارِ
وَعِنْدَ ذَلِكَ تَكُونُ حَالَةٌ مِنْ صَدْرِهِ
الْمَحْوَالِ:

- أَنْبُوبُ الْبَخَارِ مَخْنُوقٌ: يَجِبُ
تَبْرِيدُ الطَّنْجَرَةِ وَفَتْحُهَا بِحَذَرٍ.

- إِذَا لَمْ يَفْلُقِ الصِّمَامُ بِسَبَبِ
الظَّهَامِ تَبْرُدِ الطَّنْجَرَةِ وَيَرْتَفِعِ
الصِّمَامُ لِيَنْضِفَ مِنْ جَدِيدٍ.

- بَعْدَ اسْتِعْمَالِ الطَّنْجَرَةِ إِذَا
وُجِدَتْ أَنَّ مَعْدَاتِ قَاسِمَةِ ضِعْفِي
قَلِيلًا مِنَ الْأُرْتَبِ، أَيْ تَوْجٍ مِنَ
الرَّيْبِ عَلَى التَّائِضِ وَاجْمَرَةِ
الصِّمَامِ لِكَيْ تَصْبَحَ طَلْقَةً فِي
تَحْرِكِهَا.

نصائح عملية:

قبل الاستعمال:

يجب غسل الطنجرة بماء ساخن.

سعة الطنجرة:

تملأ الطنجرة الضاغطة إلى غاية ثلاثة أرباعها بالمواد الغذائية للطنج، لا أكثر. في حالة طنج خضر كثيرة الماء يجب ألا تملأ الطنجرة أكثر من نصفها.

لتوفير الوقود:

يجب تخفيف النار تحت الطنجرة إذا خرج البخار بكثرة من صمام الشد. لكي تنضج الطنجرة جيداً يجب أن تخرج البخار بكامله قبل فتح الطنجرة.

غسل الطنجرة:

يمكن غسل الطنجرة باليد أو بمغسلة الأطباق واستعمال الصابون أو المواد المنظفة، ويجب التأكد من نظافة صمام الأمان وصمام الشد بعد كل غسل.

كيفية الاستعمال:

لفتح الطنجرة:

أدر/ أدبري مفتاح الإغلاق نحو الفتح حتى ينزل عمود الغطاء تماماً. ارفع/ ارفعي غطاء الطنجرة قليلاً ثم اسحب/ اسحبي كفي يمكن له أن يخرج بشكل أمني درائياً.

لإغلاق الطنجرة:

قبل الإغلاق، يجب أن تأكد/ تأكدي من أن ثقبة خروج البخار ليست محقونة.

لإغلاق الطنجرة يجب أن تقومي بحركة عكس الطريقة الموصوفة أعلاه لفتحها: يقطع الغطاء بين الدراعين كي تتلصق حدود الغطاء بجسد الطنجرة وتبقى مكاناً مفلوفاً تحت الدراعين.

أدر/ أدبري مفتاح الإغلاق نحو مهام الإغلاق. يفضل منه العملية بدلاً رفع عمود الغطاء حتى تتصل حدوده بالدراعين.

لحصول على إغلاق تام، يجب أن تدير/ تديري أكثر مفتاح الإغلاق.

للطنج:

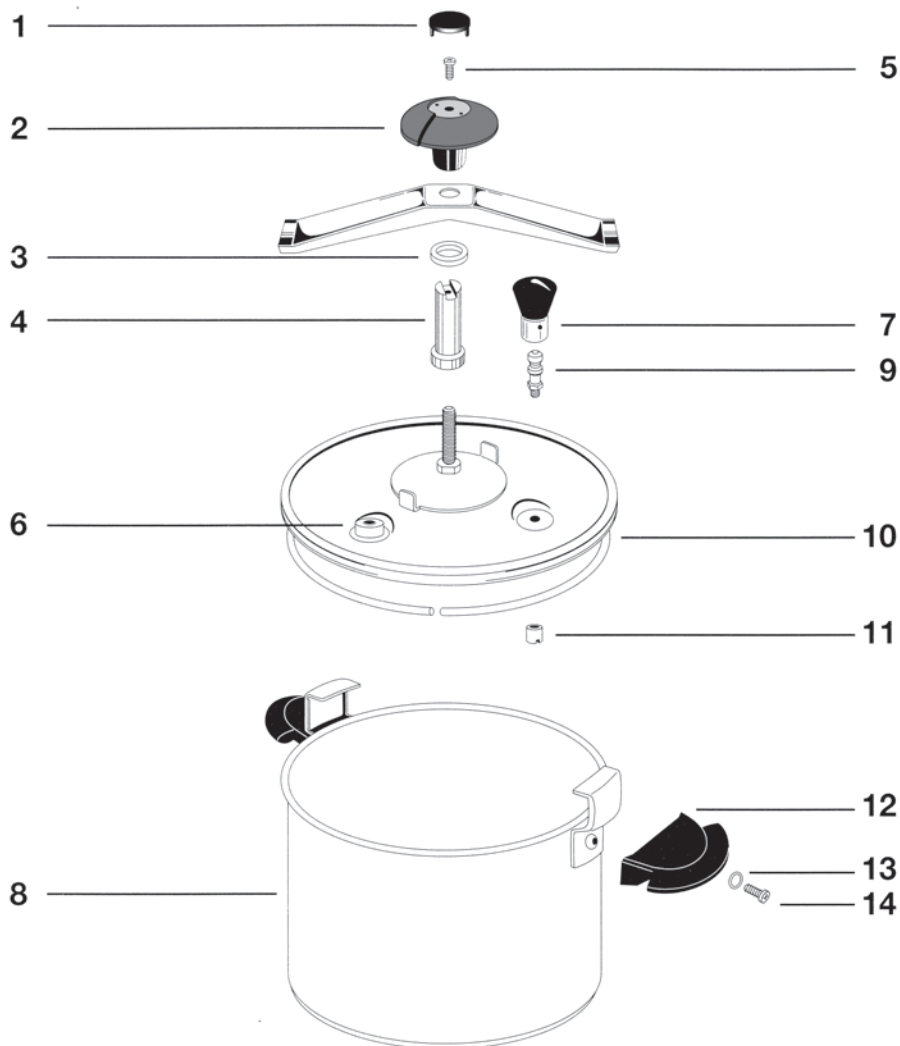
بعد الإغلاق، توضع الطنجرة على نار قوية دون أن يتجاوز اللهب أساسها.

حين يخرج البخار يوضع الطعام وابتداءً من ذلك الحين يغير الوقت بالتناسبة إلى جدول الزمن الموجود داخل هذا الكتيب.

إذا خرج بخار كثير من الصمام يجب تخفيف النار تحت الطنجرة لتقليل كمية البخار الخارجة. ملغص: إذا خرج البخار من تحت الغطاء مغمس ذلك أن الطنجرة ليست مغلقة على نحو صحيح وفي هذه الحالة يجب برؤم مفتاح الإغلاق قليلاً لشدّه نحو الإقفال، دون سحب الطنجرة من النار. في نهاية الوقت المحدد للطنجة يجب نزع صمام الشد من الطنجرة ثم تبريدها بعد إطفاء النار.

لتبريد الطنجرة:

لا تفتح الطنجرة إلا بعد التأكيد من أن كل مغلغ فيها قد برّد وزال. وإذا قصّص الحاجة يجب تبريد الطنجرة بفتح حنفية الماء البارد على أطرافها.



- 1 Tapeta volante
- 2 Volante
- 3 Cojinete
- 4 Tuerca elevadora
- 5 Tornillo fijación volante
- 6 Válvula de seguridad
- 7 Válvula giratoria

- 8 Recipiente
- 9 Centrador válvula
- 10 Junta de la tapa
- 11 Tuerca válvula
- 12 Asa
- 13 Arandela tornillo
- 14 Tornillo fijación asa

GARANTÍA

GUARANTEE / GARANTIE / GARANZIA

Este producto está garantizado contra cualquier defecto de fabricación por dos años a partir de la fecha de fabricación.

La presente garantía no da derecho a ninguna indemnización, y no cubre las roturas o averías producidas por el uso indebido de la pieza.

Los gastos de envío o transporte correrán a cargo del usuario.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of manufacture.

This warranty does not imply any right to an indemnity and does not include damage or breakage caused by misuse of the product.

Shipping or carriage expenses will be payable by the user.

Ce produit est garanti contre défaut de fabrication pour deux ans à partir de la date de fabrication.

La présente garantie ne donne droit à aucune indemnisation et ne couvre pas les cassures ou les pannes produites par une utilisation indue de la pièce.

Les frais d'expédition ou de transport de la pièce seront à la charge de l'utilisateur.

Questo prodotto è garantito contro qualsiasi difetto di fabbricazione per due anni a partire dalla data di fabbricazione.

La presente garanzia non dà diritto a nessun indennizzo e non copre rotture o avarie dovute a un uso improprio del prodotto.

Le spese di spedizione o trasporto del prodotto saranno a carico del cliente.

TODA RECLAMACIÓN DEBE IR ACOMPAÑADA DE ESTA TARJETA

PLEASE ENCLOSE THIS CARD WITH ANY CLAIM UNDER WARRANTY

CETTE CARTE DOIT ÊTRE JOINTE À TOUTE RÉCLAMATION

QUAISIASI RECLAMO DEVE ESSERE ACCOMPAGNATO DA QUESTA SCHEDA

Establecimiento vendedor: Dealer stamp: / Établissement vendeur: / Stabilimento di vendita:

Fecha de venta: Date of purchase: / Date de vente: / Data di vendita:.....

PARA EL SR. CLIENTE

COPY FOR THE CUSTOMER / POUR LE CLIENT / PER IL CLIENTE

ENVIAR A: / Send to: / Expédier à: / Spedire a:

ISOGONA, S.L.

Basters 4 - Polígono Industrial de Valls - 43800 Valls (TARRAGONA), SPAIN

Nombre:.....

Name: / Nom: / Nome:

Dirección:.....

Address: / Adresse: / Indirizzo:

Población:.....

Town/City: / Ville: / Città o paese:

Provincia:.....

Province/State: / Province: / Provincia:

FECHA:.....

DATE: / DATA:

SELLO ESTABLECIMIENTO

DEALER STAMP / TAMPON ÉTABLISSEMENT / TIMBRO DELLO STABILIMENTO



ISOGONA, S.L. Basters, 4 - Polígono Industrial de Valls
43800 Valls (TARRAGONA), SPAIN